

Maison Champy

PERNAND-VERGELESSES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pernand-Vergelesses

Zona produttiva Borgogna, a nord della Côte de Beaune, sui pendii di Aloxe-Corton e Savigny-lès-Beaune. Parcelle Plante des Champs e Combottes.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Malolattica svolta.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

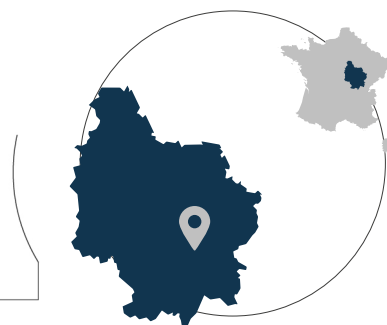
Colore Colore oro pallido.

Profumo Il naso si apre su note di fiori bianchi, agrumi e menta selvatica, con un tocco minerale, fresco ed elegante.

Sapore Al palato, il vino è minerale, armonico e ricco, con un finale lungo e persistente.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a crostacei come gamberi alla provenzale, capesante allo zafferano o pesci e pollame in salse cremose o piccanti.


Temperatura di servizio 12/14° C



BEAUNE / BOURGOGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1720

 ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR

